

Unsere hausgemachten Súppli

€

Butternusskürbissúppli geröstete Kerne & steirischem Öl Vegi	10
Schaumsúppli von der hausgeräucherten Schwarzwaldforelle	14
Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe Kräuterflädli	7

Knackige Salate & Vorspeisen

Bunt gemischter Rohkost & Blattsalat	8
Endiviensalat an unserem Hausdressing mit einem Tröpfli Maggi & Knobibaguette	9
Maître Treichlers Graved Lachs Roulade mit Mascarpone Nüsslisalat Honig-Senf-Vinaigrette	18
Frische Steinpilze von den geheimen Plätzen unseres Sammlers Kräuter Speck & geröstetes Buurebrot	24
Hausgemachte Maultasche Brühe Zwiebelschmelz Salatgarnitur / HG	14/19
Calamares Fritos & Alioli Frische Kalamares knusprig gebacken Knobisauce Zitrone / HG	16/21

Vegetarische Gerichte

Pochierte Bio Landeier aus Istein Spinatpürre an Senfbechamel Salzkartöffeli	18
Frische Steinpilze & Papardelle Monteprappa Grana Pandamo Kräuter - Sauce	29
Buntes Herbstgemüse vom Markt Kartoffel-Thymian-Stampf Haselnuss-Bechamel Vegan	20

Herbst Edition

€

Kalbachers's Metzgete Blut-Leber-Bratwurst (a 60g) Meerrettichsauce Sauerkraut Kartoffelpüree Röstzwiebeln	24
Rehpfeffer aus dem Belchen Jagdrevier Spätzli vom Brett & Preiselbeerbirne	30
Elsässer Stallhasenkeule & Rücken aus dem Ofen Jus Rübengemüse breite Nudeln	28
Freiland Pouletbrüstli Label Rouge grünes Thaicurry Kokosmilch Zitronengras Pak Choi Kefen Basmatireis	26
Hechtkrapfen "aussen knusprig & innen zart" Landgurkengemüse Salzkartöffeli	28
Surf & Turf Black Tiger Garnele & Simmentaler Rinderfilet Kokos-Chillisaucce Mais Kefen Sepianudeln	39

Maien Klassiker

Schwäbisch Hällischer Spanferkelrücken krosse Schwarte Pfifferlinge a la Creme & Semmelknödel		27
Markgräfler Kalbsleberli *Sauer* mit feiner Butterrösti	160g/200g	27/30
Cordon Bleu vom heimischen Kalbrücken Backschinken Emmentalerkäse Gemüsebouquet Pommes-frites	200g/300g	28/31
Rosa gebratener Lammrücken im Kräuterbrickteigmantel dazu Knobispinat und Kartoffelgratin		37
Simmentaler Rinderfilet Sauce béarnaise dazu Berner Speck-Rösti & Gemüse	180g/280g	35/38
Ribeye Steak von Kalbachers Kalbsrücken Steinpilzrahmsauce Wirsingköhl & Spätzli vom Brett		37

Dessert Herbst-Edition

€

Gratiniertes Zwetschgenkompott

mit Ruser's Zwetschgenwasser dazu Walnuseis

10

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern so wie Leonie es liebt

Vanillesauce & Amarena-Kirscheis

12

Crêpe Suzette dünne Pfannkuchli

Orangenfilet Grand Maniersauce Bourbon Vanilleeis

11

Sandra's **Caramelköppli** "that's it"

9

Heisse Himbeeren Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne/Mini

9/7

Coupe Danemark

Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokisauce und Schlagsahne/Mini

9/7

Unser **Apfel & Himbeersorbet** mit Früchten

7

+ Grand Manier oder Wodka

9

Käsedessert: Camembert, Münster, Greyezer, Gauda

mit Feigensenf und Brot

15

Vesperkarte

Elsässer Wurstsalat mit Käse, Tomaten, Gurken & Zwiebeln

10

Rindfleischsalat mit Paprika und einem Tröpfli Maggi verfeinert

14

Ochsenmaulsalat Vinaigrette Lauchzwiebeln Cornichons Ei

dazu Bratkartoffeln

11

Elsässer **Flammewaie** frisch aus dem Ofen

mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch **Vegi**

12/11

Wiener Schnitzel Tellerschnitzel/Portion

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites

18/21